

Menu festif

Amuse bouche

Biscuits croustillants aux escargots

★ ★

Entrée froide

Médailon de foie gras et son chutney

★ ★

Entrée chaude

Boudin blanc truffé

★ ★

Plat principal

Filet de chapon sauce aux cèpes

★ ★

Accompagnement

Gratin dauphinois

28€ par personne

*Pour l'achat de 4 menus,
1 bouteille de vin blanc moelleux offerte*

Nos horaires de fin d'année

Clôture des commandes le 18 décembre.

Nos produits sont en quantité limitée,
pensez à commander **dès aujourd'hui !**

23 déc.

8h - 12h30
15h - 19h30

24 déc.

8h - 15h
non stop

25 déc.

Fermé

26 déc.

Fermé

30 déc.

8h - 12h30
15h - 19h30

31 déc.

8h - 15h
non stop

*Toute l'équipe de la Maison Vayssieres vous souhaite
de très belles fêtes de fin d'année.*

1 place de la Croix Blanche - 31600 Eaunes

MAISON VAYSSIÈRES

EAUNES

BOUCHERIE / CHARCUTERIE TRAITEUR

Tél. 05 61 08 31 96
www.maisonvayssieres.fr





Amuse bouche

★ Mini-coquilles de Saint-Jacques	1,80€	(la pièce)
★ Biscuits croustillants aux escargots	1,20€	(la pièce)
★ Mini pâté en croûte de pintade aux morilles	32,90€	(le kilo)
★ Saucisson au foie gras	11,90€	(la pièce)
★ Saucisson truffé	12,95€	(la pièce)
★ Magret sec	48,90€	(le kilo)

Les entrées froides

★ Saumon fumé	69,90€	(le kilo)
★ Pâté en croûte de pintade aux morilles	28,90€	(le kilo)
★ Paté en croûte de canard au cassis	30,90€	(le kilo)
★ Salade de gambas aux mandarines	20,90€	(le kilo)
★ Salade de crevettes au chutney mangue et prune	27,90€	(le kilo)

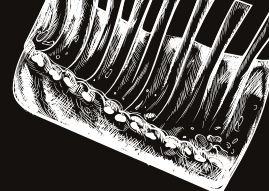
Les entrées chaudes

★ Boudin blanc truffé	21,90€	(le kilo)
★ Boudin blanc nature	17,90€	(le kilo)
★ Bouchées à la reine au ris de veau	5,90€	(la pièce)
★ Coquille Saint-Jacques à la normande	6,50€	(la pièce)
★ Feuilleté de ris veau, foie gras et champignons	5,50€	(la pièce)
★ Feuilleté de saumon et poireaux	4,50€	(la pièce)
★ Croustade de chapon et cèpes	4,90€	(la pièce)
★ Moules farcies à la persillade	9,90€	(12 pièces)

Les volailles

★ Chapon fermier	18,90€	(le kilo)
★ Dinde fermière	17,90€	(le kilo)
★ Pintade chaponnée	23,90€	(le kilo)
★ Poularde fermière	18,90€	(le kilo)
★ Cailles	3,95€	(la pièce)

Volailles farcies à la farce de votre choix sur demande



Les préparations festives

★ Filet de boeuf	56,90€	(le kilo)
★ Filet de rumsteak	35,90€	(le kilo)
★ Rôti de chapon farci (farce de votre choix)	à partir de 27,90€	(le kilo)
★ Rôti de dinde farci (farce de votre choix)	à partir de 18,90€	(le kilo)
★ Rôti de magret au foie gras	42,90€	(le kilo)
★ Rôti de magret nature	32,90€	(le kilo)
★ Millefeuille de filet mignon aux jambons Serrano et Bethmale	24,90€	(le kilo)

Les farces festives

★ Farce nature	14,90€	(le kilo)
★ Farce aux abricots	17,90€	(le kilo)
★ Farce aux figues	17,90€	(le kilo)
★ Farce aux cèpes	23,90€	(le kilo)
★ Farce aux marrons	19,90€	(le kilo)

Les plats cuisinés

★ Civet de cerf sauce grand veneur	29,90€	(le kilo)
★ Civet de sanglier	29,90€	(le kilo)
★ Cuisses de canard à l'orange	25,90€	(le kilo)
★ Filet de chapon sauce aux cèpes	29,90€	(le kilo)
★ Moelleux de dinde sauce au foie gras	28,90€	(le kilo)
★ Confit de canard	7,50€	(la pièce)
★ Filet de sandre sauce au beurre	39,90€	(le kilo)

Les accompagnements

★ Pommes grenailles aux marrons confits	17,90€	(le kilo)
★ Pommes dauphines	20,90€	(le kilo)
★ Gratin dauphinois	16,90€	(le kilo)
★ Gratin dauphinois aux cèpes	19,90€	(le kilo)
★ Marrons confits	29,90€	(le kilo)
★ Fondue de poireaux aux girolles	17,90€	(le kilo)
★ Poêlée aux 5 champignons	27,90€	(le kilo)

Les sauces

★ Sauce au foie gras	3,90€	(la pièce)
★ Sauce aux cèpes	3,90€	(la pièce)

Les foies gras

★ Foie gras mi-cuit	99,90€	(le kilo)
★ Bocal 125gr	20,90€	
★ Bocal 180gr	29,90€	
★ Bocal 300gr	42,90€	

Les paniers gourmands

★ Petit format	
★ Moyen format	
★ Coffret cadeau vin 2 bouteilles	Prix sur demande

*Plateau de charcuterie et fromage au lait cru disponible sur commande.
Un sac cabas offert pour tout achat supérieur à 50€ (dans la limite des stocks).*

